

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 345/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„SER KORYCIŃSKI SWOJSKI”****NR WE: PL-PGI-0005-0835-18.10.2010****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Ser koryciński swojski”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3 Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Ser koryciński swojski” jest serem dojrzewającym, wytwarzanym z surowego, pełnego mleka krowiego z dodatkiem enzymu podpuszczki oraz soli kuchennej. Możliwe jest dodawanie przypraw i ziół.

„Ser koryciński swojski” ma kształt spłaszczonej kuli (geoidy) o przekroju eliptycznym, o średnicy do 30 cm (w zależności od wielkości użytego do wyrobu cedzaka i od ilości włożonej do cedzaka masy serowej) o wadze od 2,5 kg do 5 kg (w zależności od użytego cedzaka i długości okresu dojrzewania).

„Ser koryciński swojski” ma liczne drobne oczka, różnej wielkości i kształtu. Powierzchnia sera jest karbowana.

Pod nazwą „ser koryciński swojski” sprzedawany jest ser, o trzech okresach leżakowania.

„Ser koryciński swojski” – świeży – dojrzewanie sera od 2 do 4 dni.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Ser koryciński swojski” – leżakowany – dojrzewanie i leżakowanie sera od 5 do 14 dni.

„Ser koryciński swojski” – dojrzały – dojrzewanie i leżakowanie sera powyżej 14 dni.

Długość okresu leżakowania nie zmienia cech specyficznych „sera korycińskiego swojskiego”, o których mowa w pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Opis „sera korycińskiego swojskiego” w zależności od długości okresu dojrzewania				
Zespół cech lub składników	Cecha lub składnik	„ser koryciński swojski” – świeży	„ser koryciński swojski” – leżakowany	„ser koryciński swojski” – dojrzały
Barwa	Barwa zewnętrzna	kremowa	słomkowo-żółtawa	żółtawa lub żółta
	Barwa wewnętrzna	kremowa	kremowo-słomkowa	słomkowo-żółtawa
Konsystencja	Konsystencja zewnętrzna	ser ma taką samą konsystencję na zewnątrz, jak i wewnątrz	ser jest lekko twarde z zewnątrz i miękkie wewnątrz	delikatna żółta skórka z białym nalotem na zewnątrz sera
	Konsystencja wewnętrzna	ser jest mokry, bardzo elastyczny, z równo rozłożonymi małymi dziurkami (ok. 1 mm)	wewnątrz jest wilgotny, elastyczny, z równomiernymi i równo rozłożonymi dziurkami (ok. 2 mm)	ser lekko wilgotny, elastyczny, z równomiernymi i równo rozłożonymi dziurkami
Cechy organoleptyczne	Smak	przeważa smak łagodny, śmietankowy, charakterystyczna jest gumowatość sera i jego skrzywienie pod zębami	ser jest lekko słony, z wyczuwalną nutą orzecha	ser wyraźnie suche, bardziej słony – szczególnie w warstwie zewnętrznej; bliżej środka – nieco mniej słony, smak lekko orzechowy
	Zapach	dominujący zapach świeżego masła	lekki zapach podsuszanego sera	zapach podsuszonego sera
Właściwości fizykochemiczne	Woda	≤ 53 %	≤ 48 %	≤ 43 %
	Tłuszcz	≥ 20 %	≥ 22 %	≥ 30 %

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

- Surowce podstawowe – mleko krowie, podpuszczka, sól kuchenna – ok. 3 g dodawanych na 10 l mleka oraz sól do nacierania uformowanego sera,
- surowce fakultatywne – przyprawy i zioła suszone: pieprz, chili, bazylia, koperek, pietruszka, lubczyk, mięta, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi, papryka, majeranek, kminek, oregano, czubryca, grzyby suszone,
- przyprawy i zioła świeże: czosnek, papryka, oliwki; świeże zioła: koperek, szczypiorek, bazylia, mięta, majeranek.

Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe i pełne. Niedozwolona jest jakkolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem filtracji makroskopijnych nieczystości, ochłodzenia w temperaturze środowiska w celu konserwacji. Wytwarzanie sera musi się rozpocząć nie później niż 5 godzin po zakończeniu udoju.

Stosowanie różnych przypraw służy jedynie nadaniu aromatu i nie zmienia cech „sera korycińskiego swojskiego”.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Mleko wykorzystywane do produkcji „sera korycińskiego swojskiego” pochodzi od krów wypasanych na pastwiskach co najmniej 150 dni w roku. Żywnienie bydła odbywa się tradycyjnymi metodami – jego podstawą w okresie zimowym jest siano łąkowe, pasze treściwe zbożowe (owies, żyto, pszenica, mieszanki zbożowe) lub sianokiszonki.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

- Podgrzewanie mleka i dodanie podpuszczki i soli,
- ścinanie mleka,
- oddzielanie serwatki,
- odsączanie serwatki,
- formowanie,
- nacieranie solą,
- dojrzewanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wszyscy producenci „sera korycińskiego swojskiego” są zobowiązani do wykorzystywania na swoich etykietach wspólnego logo „sera korycińskiego swojskiego”. Logo „sera korycińskiego swojskiego” dystrybuowane będzie za pośrednictwem Zrzeszenia Producentów Sera Korycińskiego.

Zasady dystrybucji logo nie są w żaden sposób dyskryminujące wobec producentów nie należących do Zrzeszenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

„Ser koryciński swojski” wytwarzany jest na obszarze trzech gmin województwa podlaskiego, w powiecie suchowolskim: Korycin, Suchowola, Janów.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

5.1.1. *Czynniki naturalne*

Obszar geograficzny na którym wytwarzany jest „ser koryciński swojski” położony jest w obrębie mezoregionu Wysoczyzna Białostocka, należącego do makroregionu Niziny Północnopodlaskiej, terenu morenowego o charakterze pojezierza, charakteryzującego się występowaniem zabagnionych obniżeń wśród rozległych wyniesień. Zróżnicowany krajobraz powstał w wyniku działającego tu kilkakrotnie lodowca. W obrębie Niziny Północnopodlaskiej wyróżnia się kilka mniejszych jednostek: dolin, kotlin, równin i wysoczyzn w tym Wysoczyzna Białostocka. Wysoczyzny mają pochodzenie morenowe i wykazują największe zróżnicowanie morfologiczne. Najczęściej występujące tu formy rzeźby krajobrazu, to rozmyte już wzgórza morenowe i kemy przekraczające niekiedy wysokość 200 m n.p.m.

Pod względem klimatycznym w obrębie Niziny zaznacza się wyraźny wzrost kontynentalizmu w kierunku wschodnim, (podczas, gdy na zachodzie Polski przeważają wpływy klimatu morskiego). Obszar wytwarzania „sera korycińskiego swojskiego” leży w południowej części północno-wschodniej Polski, uważanej za najzimniejszy (poza górami) region kraju. Zimy są długie (średnio ok. 110 dni), wyróżniają się najniższymi temperaturami w kraju: średnie temperatury powietrza w styczniu wahają się między -5 a -6 °C (średnia stycznia dla Warszawy wynosi ok. $-3,5$ °C) i dość długo zalegającą pokrywą śnieżną. Lato trwa ok. 90 dni i jest dość ciepłe o średniej temperaturze w lipcu wynoszącej ok. 18 °C. Pory przejściowe są krótsze niż w centralnej części kraju. Średnia roczna wielkość opadów wynosi ok. 650 mm. Opady przeważają od kwietnia kwiecień-wrzesień. Rozkład opadów w czasie jest sprzyjający, gdyż na okres wegetacyjny przypada 70 % ogólnej wartości opadów, co korzystnie wpływa na jakość łąk i pastwisk. Również częstotliwość opadów w okresie wegetacyjnym jest zadawalająca, wynosi ok. 94 dni. Okres wegetacyjny jest krótki. Zaczyna się z końcem pierwszej dekady kwietnia i kończy w ostatnich dniach października, trwa więc około 200 dni.

5.1.2. Czynniki historyczne i umiejętności ludzkie

Region w którym wytwarzany jest „ser koryciński swojski” charakteryzuje się brakiem przemysłu ciężkiego. Działające zakłady przemysłowe związane są z przetwórstwem rolno-spożywczym, szczególnie mlecznym. Większość terenów to obszary rolne lub leśne. Użytki rolne, będące prawie w całości we władaniu indywidualnych gospodarstw rolnych, stanowią znaczącą część obszaru. Są to w większości obszary rolne o niskiej wartości produkcyjnej oraz o niskim poziomie lesistości.

Województwo podlaskie, którego częścią jest obszar określony w pkt 4 jest regionem nastawionym na produkcję mleka i jego przetworów, o czym świadczy największy w Polsce udział użytków zielonych, wynosi 35,4 % powierzchni upraw. Z czego 13 % stanowią pastwiska i 22,4 % łąki. Województwo to jest drugie w kraju co do pogłowia bydła. Region ten dostarcza na rynek co trzeci wyprodukowany w Polsce litr mleka i co piątą kostkę masła. Producenci mleka z Podlasia produkują przeciętnie 33,3 tony mleka – przy średniej krajowej wynoszącej 16,2 ton. Udział regionu w wartości krajowej systematycznie się zwiększa.

Region ten od lat tradycyjnie nastawiony jest na produkcję mleka i przetworów mlecznych, co jest wynikiem niskiego uprzemysłowienia w przeszłości i ciągle słabego poziomu inwestycji, wysokiego bezrobocia i niewysokich dochodów mieszkańców. W przeszłości sprzedawano głównie surowe mleko, ale w wielu gospodarstwach wytwarzano również masło i „ser koryciński swojski” na własne potrzeby oraz na sprzedaż. Wytwarzanie sera było, w szczególności sposobem na spożytkowanie mleka wytworzonego w gospodarstwie oraz zróżnicowanie odżywiania. Specyficzne umiejętności producentów „sera korycińskiego swojskiego” przejawiają się w szczególności użyciem do produkcji tego sera mleka niepasteryzowanego oraz odwracaniem produktu podczas dojrzewania na poszczególnych etapach wynikających z wiedzy i doświadczenia producentów.

5.2. Specyfika produktu:

„Ser koryciński swojski” charakteryzuje się specyficznym kształtem, związanym z cedzakami, w których jest wyrabiany. Od tych naczyń powstaje także charakterystyczne karbowanie na powierzchni „sera korycińskiego swojskiego”. Wyrabiany jest z pełnego mleka niepasteryzowanego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka. Ser jest wilgotny i elastyczny, z licznymi, równomiernie rozłożonymi drobnymi oczkami.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek „sera korycińskiego swojskiego” z regionem opiera się na cechach specyficznych określonych w pkt 5.2 oraz na renomie.

Cechy specyficzne „sera korycińskiego swojskiego” wykształcone zostały przez wiele lat wyrobu „sera korycińskiego swojskiego” i przekazywania z pokolenia na pokolenie wiedzy o sposobie i umiejętności praktycznej jego wytwarzania, ponieważ podręczniki z zakresu technologii i produkcji mleczarskiej nie opisują sposobu wytwarzania tego produktu, ściśle związanego z obszarem geograficznym, określonym w pkt 4. Produkt ten cieszy się dużą renomą, o czym świadczy liczba artykułów w prasie, wzmianek w Internecie oraz otrzymanych nagród. „Ser koryciński swojski” jest sprzedawany w renomowanych sklepach po cenach wyższych nawet o 50 % niż w przypadku innych serów podpuszczkowych. Sprzedawany za pośrednictwem Internetu „ser koryciński swojski” ma dokładnie taką samą cenę, jak „oscypek” będący Chronioną Nazwą Pochodzenia.

W 2004 r. na poznańskich targach Polagra Farm ser koryciński otrzymał I nagrodę oraz tytuł „Smak Roku”, Perłę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo oraz „Tytuł Podlaska Marka Roku” w kategorii „Smak”. Od 2004 r. co roku jesienią organizowane jest „Święto sera korycińskiego”. W 2005 r. „ser koryciński swojski” został wpisany na krajową Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

„Ser koryciński swojski” jest coraz bardziej znany i poszukiwany, zwłaszcza na terenie północnej i środkowej Polski. Corocznie jest promowany w Warszawie podczas festynu „Podlasie w stolicy”.

Wzmianki o uznaniu i popularności dla sera korycińskiego ukazują się regularnie w prasie regionalnej i krajowej: Gazeta Wyborcza Białystok 4–5 czerwca 2005 r. – Podlasie w stolicy, Kurier Poranny 4 lipca 2005 r. – Tłoczno i smacznie, Gazeta Współczesna 12 września 2005 r. Zrób sobie swojski ser, Gazeta Współczesna 29 września 2005 r. Święto sera po raz drugi, Gazeta Współczesna 4 października 2005 r. – Gospodynie z Gminy Korycin twierdzą, że nie ma to jak ... Swojskiego sera smak, Gazeta współczesna 29 listopada 2005 r. Projekt dla sera, Gazeta Współczesna 24 września 2007 r. Magia Smaku, Gazeta Współczesna 25 września 2007 r. Pierwsza przydomowa serowarnia, Gazeta Współczesna 23 października 2007 r. Sery to jest przyszłość, Kurier Poranny 17 października 2007 r. – Niektórzy wracają, Kurier Poranny 19 stycznia 2008 r. Dobra marka. To jest to!, Gazeta Współczesna 17 marca 2008 r. Pierwszy Festiwal Kuchni Podlaskiej, GWAGRO 19 maja 2008 r. Danie warte „Perły”, Gazeta współczesna 11 czerwca 2008 r. Podlasie w stolicy, Gazeta Współczesna 19 czerwca 2008 r. Serowarnia po polsku, Gazeta Wyborcza Duży Format – 16 lutego 2009 r. Bambus w szynce, Gazeta Współczesna 17 marca 2009 r. To były smaki, Gazeta wyborcza Białystok 15 maja 2009 r. Wspólna dla wszystkich jest kaczka – mowa o potrawach przygotowanych na Międzynarodowy Festiwal Kuchni, Gazeta Współczesna 9 czerwca 2009 r. Dobre smaki można promować, Gazeta Współczesna 16 czerwca 2009 r. Regionalne specjały – próbujmy i kupujmy, W wyszukiwarce internetowej hasło „ser koryciński” wyświetla się na 10 stronach, „ser koryciński swojski” jest również opisany w wolnej encyklopedii Wikipedia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>
